230V~ 2000W

Art. Nr. GR 710

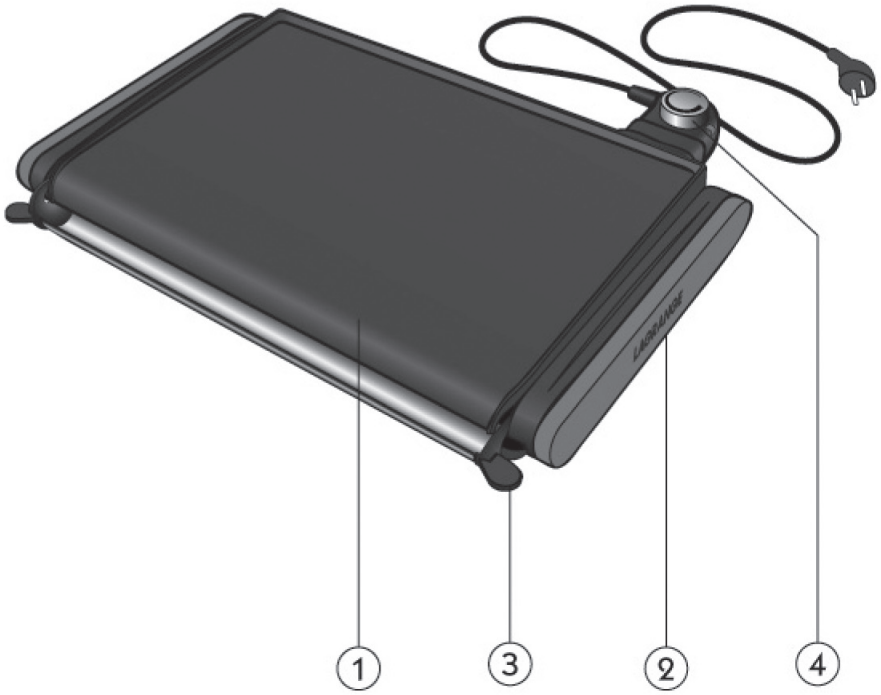
CE

XXL-Grill

I/B Version 090505

XXL-Grill Gebrauchsanleitung
XXL Grill Operating Instructions
Gril XXL Mode D'Emploi
Grill XXL Gebruiksaanwijzing

maybaum
by LAGRANGE


1
3
2
4

Lieber Kunde!
Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Grills. Sie haben sich für ein Maybaum-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen.

Jedes Gerät, das die Marke Maybaum trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft. Wir wünschen Ihnen an Ihrem Maybaum-Gerät viel Freude!

D Gebrauchsanleitung

1. Garfläche
2. Griffe aus lackiertem Holz
3. Herausnehmbare Fettpfanne aus rostfreiem Stahl mit Schnabel
4. Abnehmbares Netzteil mit Einstellknopf

F Mode D'Emploi

1. Plaque de cuisson
2. Poignées en bois verni
3. Bac récupérateur de jus amovible en inox avec bec verseur
4. Bloc de connexion amovible avec bouton de régulation

GB Operating Instructions

1. Cooking surface
2. Varnished wooden handles
3. Removable stainless steel drip tray with pouring spout
4. Removable terminal block with control button

NL Gebruiksaanwijzing

1. Kookoppervlak
2. Handgrepen in gevernist hout
3. Verwijderbare opvangbak voor saus in inox, met schenktuit
4. Verwijderbare aansluitblok met regelknop

D

GEBRAUCHSANLEITUNG

TECHNISCHE ANGABEN

- Heizplatte aus Aluminiumguss mit Antihaftbeschichtung
- Im Aluminium ausgegossener Heizwiderstand
- Große Garfläche: 43 x 28 cm
- Bakelitfüße
- Griffe aus lackiertem Holz
- Herausnehmbare Fettpfanne aus rostfreiem Stahl mit Schnabel
- Abnehmbares Netzteil mit Einstellknopf
- 230V 50Hz 2000W

GERÄTEANSCHLUSSLEITUNG

Die Geräteanschlussleitung muss vor jeder Benutzung sorgfältig überprüft werden. Bei Beschädigung der Geräteanschlussleitung darf das Gerät nicht verwendet werden. Um jegliche Gefahr zu vermeiden, darf die Geräteanschlussleitung nur durch den Hersteller, den Kundendienst oder durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden. Die verwendete Anschlussleitung entspricht dem Typ H05RN-F 3x1.00 mm^2.

Dieses Gerät entsprechen den Richtlinien 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004.

UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2002/96/CE

Zur Erhaltung unserer Umwelt und unserer Gesundheit müssen bei der Entsorgung von Elektrogeräten sehr genaue Regeln beachtet werden, wobei die Mitwirkung eines jeden von uns nötig ist – ob Lieferant oder Kunde. Deshalb darf Ihr Gerät – wie das Symbol auf dem Geräteschild anzeigt – auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Mülltonne für Hausmüll entsorgt werden. Zum Entsorgen muss Ihr Gerät entweder zu Ihrem Händler zurück gebracht oder an einem Sammelort für Müllsortierung abgegeben werden, um recycelt und für
andere Anwendungen wieder verwendet zu werden.

VOR BENUTZUNG DES GERÄTS

Die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.

- Das Gerät darf nicht in Wasser eingetaucht werden.
- Die Geräteanschlussleitung stets vollkommen abwickeln.
- Darauf achten, dass die Geräteanschlussleitung nicht mit den heißen Geräteteilen in Berührung kommt.
- Gerät auf einer ebenen Fläche aufstellen.
- Gerät nie auf eine heiße Unterlage oder in die Nähe einer Flamme stellen.
- Stecker der Geräteanschlussleitung an eine Schukosteckdose 10/16 A - 230 Volt anschließen.
- Ist ein Verlängerungskabel nötig, unbedingt mit Schutzleiter und mit einem Leitungsquerschnitt von 1.00 mm^2 benutzen.
- Alle notwendigen Vorkehrungen treffen, damit niemand über die Geräte- oder Verlängerungsleitung stolpern kann.

- Vermeiden Sie bitte im Laufe des Betriebs mit den metallischen Geräteteilen in Berührung zu kommen und warten Sie mindestens eine Stunde nach Ausschalten des Geräts (Verbrennungsgefahr!) bevor Sie diese berühren.
- Von Kleinkindern fernhalten!
- Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie immer bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät an einen anderen Ort aufstellen.
- Vor dem Reinigen bitte immer den Netzstecker ziehen und warten bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir, das Gerät nicht an einer der Witterung oder Feuchtigkeit ausgesetzten Stelle aufzubewahren.
- Im Regen darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Wir empfehlen das Gerät immer an eine Einrichtung anzuschließen, die über einen Fehlerstrom-Schutzschalter mit einem Nennfehlerstrom von maximal 30 mA verfügt.
- Das Gerät darf nicht als Heizvorrichtung verwendet werden.
- Das Gerät nicht unbenutzt angeschlossen oder eingeschaltet lassen.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder aufgrund mangelnder Erfahrung oder Kenntnis nicht zu einer sicheren Benutzung des Gerätes in der Lage sind, dürfen das Gerät auf keinen Fall ohne Überwachung oder Anleitung durch einen Verantwortlichen benutzen.
- Diese Geräte sind nicht für einen Betrieb mit einem separaten Zeitschalter oder Fernsteuerungssystem vorgesehen.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um dafür zu sorgen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

INBETRIEBNAHME UND BENUTZUNG

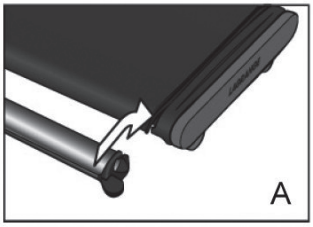
Erste Inbetriebnahme

- Nach der Entnahme aus der Verpackung sollte darauf geachtet werden, dass sämtliche Verpackungs- und Stützelemente aus dem Gerät entfernt wurden.
- Vor der ersten Benutzung die Garfläche und die Fettpfanne reinigen (siehe Kapitel Pflege).

Bei der ersten Benutzung kann eine leichte Rauchentwicklung entstehen.

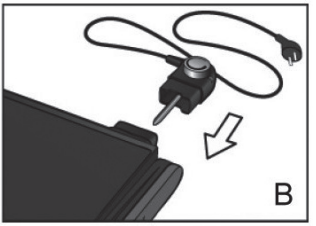
Inbetriebnahme

- Gerät auf eine ebene Fläche stellen.
- Fettpfanne (siehe Abbildung A) vorne auf das Gerät montieren.



- Geräteanschlussleitung vollkommen abrollen.

- Regler auf die niedrigste Einstellung drehen und das Netzteil auf der Rückseite des Geräts bis zum Anschlag fest einstecken (siehe Abbildung B).



- Danach Stecker an das Stromnetz anschließen und den Regler auf die höchste Stufe stellen
- Den Grill 5 bis 10 Minuten vorheizen lassen.
- Wenn das Gerät vorgeheizt ist, Thermostat auf die gewünschte Position drehen und die Lebensmittel nach Wunsch garen lassen.

- **ACHTUNG:** Nicht direkt auf der Kochplatte schneiden, da sonst die Antihaftbeschichtung beschädigt wird.
- Wenn Sie während des Betriebs Garflüssigkeit benutzen möchten, die Fettpfanne vorsichtig an beiden Enden an den vorgesehenen Stellen erfassen und die Flüssigkeit aus dem Schnabel in ein Gefäß laufen lassen.

PFLEGE

Ziehen Sie immer den Netzstecker heraus und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen bevor Sie es reinigen.

Garfläche: Garfläche mit Küchenpapier und anschließend mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel reinigen, mit dem feuchten Schwamm nachwischen und trocknen.

Fettpfanne: Fettpfanne mit einem Schwamm und etwas Spülmittel reinigen, unter fließendem Wasser abspülen und trocknen.

Holzgriffe: Holzgriffe mit einem feuchten Tuch abwischen und sofort trocknen.

ACHTUNG:
Gerätesockel und Netzteil niemals in Wasser eintauchen. Auf der Garplatte des Geräts keinen Drahtschwamm und keine Scheuer- oder Ätzmittel (Typ Ofenreiniger) benutzen, da Sie Ihr Gerät dauerhaft beschädigen können.
Garplatte und Fettpfanne nicht im Geschirrspüler reinigen !

REZEPTE

FISCH UND SCHALENTIERE

Krabbenspieße
(für 2 Personen)

- 175g entschalte rohe Krabben
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Esslöffel frische gehackte Petersilie
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 35g Butter
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer

Krabben, Petersilie, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen und 30 Minuten ziehen lassen. Butter in einem Topf zerlassen

und mit Öl und Knoblauch mischen. Krabben hinzufügen. Umrühren und die in der Butter geschwenkten Krabben aufspießen.
Spieße auf der vorgeheizten Grillplatte verteilen und 5 Minuten garen lassen.

Gambas

- 12 frische, ungeschälte Gambas
- Öl
- 1 Zitronen

Die Gambas mit einem Pinsel leicht mit Öl einstreichen. Grillplatte vorheizen und die Gambas auf der Platte verteilen. Wenn die Schale anfängt zu grillen, die Gambas auf die andere Seite drehen und erneut grillen lassen. Mit Zitronenvierteln garnieren.

Grill-Muscheln
(für 4 Personen)

- 2kg Miesmuscheln
- Petersilie

Muscheln bürsten und waschen, um Unreinheiten zu entfernen. Muscheln auf der geölten, gut vorgeheizten Grillplatte verteilen. Sobald sie sich öffnen, sind die Muscheln gar und werden von der Grillplatte genommen. Mit der frischen Petersilie oder mit Petersilienbutter würzen.

Lachs mit Dill
(6 Personen)

- 6 Lachsscheiben
- 3 Kaffeelöffel gehackter Dill
- Salz und Pfeffer

Buttersauce:
- 100g zerlassene Butter
- 3 Zitronen
- 4 Schnittlauchhalme
- Salz

Die Lachsscheiben auf jeder Seite 5 Minuten auf der Grillplatte garen. Mit gehacktem Dill bestreuen. Salzen, pfeffern. Mit der Zitronenbuttersauce servieren.

Grillforelle mit Senfcreme
(4 Personen)

- 4 Forellenscheiben zu 150g
- 5 Zucchinis
- 4 Esslöffel Senf (Moutarde à l'ancienne)
- 4 Esslöffel Crème fraîche
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Die Forellenscheiben mit dem Senf bestreichen, kalt stellen. Zucchinis (der Länge nach) in Scheiben schneiden. Auf der einen Seite mit Öl bestreichen und die Zucchinischeiben auf der leicht geölten Grillfläche verteilen, 10 Minuten garen lassen und anschließend beiseite stellen. Dann die Forellenscheiben auf der Grillplatte auf jeder Seite 5 Minuten garen.

Senfsauce: Crème fraîche mit etwas Senf mischen, salzen und pfeffern. Die Forellenscheiben zusammen mit den Zucchinis und der Senfcreme servieren.

FLEISCHGERICHTE

Hähnchenfilets im Petersilienmantel
(für 8 Personen)

- 8 Hähnchenfilets
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Strauß Petersilie
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Hähnchenfilets in Streifen schneiden und mit Olivenöl beträufeln. Knoblauch und Petersilie hacken. Fleischstreifen mit der Würzmischung bestreichen und auf der Grillfläche 6 Minuten garen, dabei häufiger wenden. Vor dem Servieren salzen und pfeffern.

Hähnchenbrüstchen mit Tomaten und Paprikaschote
(für 4 Personen)

- 2 Hähnchenbrüstchen
- 2 Tomaten
- 1 rote Paprikaschote
- 1 grüne Zwiebel
- 2 Esslöffel geriebener Parmesan
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- getrocknetes Oregano

Die Tomaten in Scheiben, die Paprikaschote in Streifen schneiden. Tomatenscheiben und Paprikastreifen abwechselnd in kreisförmigen Lagen in ein Gefäß geben. Die klein geschnittene Zwiebel darauf verteilen und die halbierten Hähnchenbrüstchen obenauf legen. Würzen. Die Grillfläche leicht einölen und die Zubereitung 15 Minuten auf der Grillplatte garen.

Gegrilltes Zitronenhähnchen
(für 4 Personen)

- 4 Hähnchenfilets zu 150 g
- 3 Esslöffel Öl
- 3 Zitronen
- Salz
- Pfeffer

Zitronensaft und Öl mischen. Hähnchenfilets 30 Minuten in der Mischung ziehen lassen. Dann auf der gut vorgeheizten Grillfläche auf jeder Seite 5 Minuten garen.

Gegrilltes Sesamhähnchen
(für 6 Personen)

- 8 Hähnchenfilets
- 150g Sesamsaat
- Salz und Pfeffer

Marinade:
- 50g Butter
- 3 Esslöffel Sojasauce
- 3 Esslöffel trockener Weißwein
- 1 Esslöffel Estragon
- 1 Esslöffel Senf

Butter, Senf, Weißwein, Sojasauce und Estragon verrühren. Hähnchenfilets in die Marinade geben, untermischen und 2 Stunden ziehen lassen. Anschließend die Hähnchenfilets auf der Grillplatte von jeder Seite 4 Minuten garen. Beim Garen mit etwas Marinade beträufeln. Hähnchenfilets von der Platte nehmen und in der Sesamsaat wälzen. Dann nochmals 1 Minute auf der Grillplatte grillen.

Schweinefilet auf spanische Art
(für 4 Personen)

- 800 g gewürfeltes Schweinefilet

Marinade :
- Saft von 2 Zitronen
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Thymian
- 1 Teelöffel Piment

- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Esslöffel Balsamikoessig
- 1 Dosis Safran
- Salz

Gewürfeltes Schweinefilet 1 Stunde in der hergestellten Mischung ziehen lassen und anschließend 10 Minuten auf der Grillplatte grillen.

GEMÜSE

Gegrillte Ingwer-Honig-Tomaten
(für 4 Personen)

- 5cm frischer Ingwer
- 6 Esslöffel Honig
- 4 grüne Zitronen
- 4 Tomaten
- 1 Stück kandierter Ingwer

Frischen Ingwer schälen und fein raspeln. Honig, Zitronensaft und zwei Esslöffel geriebenen frischen Ingwer in einer Schüssel mischen. Die gewaschenen Tomaten in dicke Scheiben schneiden und 15 Minuten in der Mischung marinieren lassen. Tomatenscheiben auf einer Seite 1 Minute lang auf der Grillplatte anbraten. Mit der Garflüssigkeit auf einen Dessertteller geben und mit dem in Stäbchen geschnittenen kandierten Ingwer bestreuen.

Gegrillte Auberginen
(für 6 Personen)

- 6 Auberginen
- 3 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 4 Esslöffel
- Olivenöl
- 2 Esslöffel abgezupfte Thymianblättchen
- 1 Teelöffel Piment
- Salz

Schalotten und Knoblauchzehen hacken und mit dem Piment, dem Salz, den abgezupften Thymianblättern und dem Öl in eine Schale füllen und vermischen. Auberginen waschen, Stiel entfernen und Gemüse der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Scheiben in den Behälter zu der vorbereiteten Mischung geben und 30 Minuten marinieren lassen. Die Grillfläche leicht einölen und vorheizen. Danach die Auberginenscheiben auf jeder Seite 5 Minuten garen.

Kleine Ziegenkäsespieße
(für 6 Personen)

- 6 kleine Ziegenkäse
- 3 kleine gelbe Paprikaschoten
- 6 Kirschtomaten
- 3 weiße Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- 12 Scheiben geräucherten Frühstücksspeck

Paprikaschoten und Zwiebeln in Würfel schneiden und 5 Minuten im kochenden Wasser blanchieren. Speckscheiben halbieren und die kleinen Ziegenkäse vierteln. Käseviertel in die Speckscheiben wickeln und Spieße mit den Käsestücken und verschiedenen Gemüsesorten garnieren. Pfeffern und die Spieße mit einer Kirschtomate abschließen. Spieße 5 Minuten auf der geölten Grillfläche grillen.

Paprikamix

- 2 gelbe und 2 orange Paprikaschoten
- Salzblüte
- Balsamikoessig
- Olivenöl

Paprikaschoten der Länge nach durchschneiden und die Kerne entfernen. Danach in dünne Spalten schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und mit der Salzblüte bestreuen. Auf der Grillfläche einige Minuten scharf anbraten, dabei eventuell mit etwas heißem Wasser beträufeln.
Die Spalten auf einen Teller geben, wenn sie sich goldbraun gefärbt haben und mit der Salzblüte und Balsamikoessig würzen.

OPERATING INSTRUCTIONS

TECHNICAL FEATURES

- Diecast aluminium non-stick coated heating plate
- Heating resistor effused in aluminium
- Large cooking surface: 43 x 28 cm
- Bakelite feet
- Handles made of varnished wood
- Removable stainless steel grease pan with beak-shaped spout
- Removable power adaptor with adjusting knob
- 230V 50Hz 2000W

CONNECTION CABLE

The lead wire of the appliance has to be checked carefully before each use. Do not use the appliance if the flex is damaged. To avoid all danger, it has to be replaced by the manufacturer, the customer service or a competent qualified electrician.
The flex used for this appliance is of the type H05RN-F 3x1.00 mm^2.

The appliance conforms to directives 2006/95/EC, 2004/108/EC, DEEE 2002/96/EC, RoHS 2002/95/EC, EC 1935/2004.

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2002/96/EC

In order to preserve our environment and protect our health, very precise rules have to be observed with regard to the disposal of electric appliances, for which the cooperation of each and every one of us – supplier and customer - is

needed. For this reason, as indicated by the symbol on the rating label, your appliance should not be disposed of in a public or private dustbin for household waste.

To dispose of your appliance, you can bring it back to the store where you bought it or you can take it to a collection point for the sorting of domestic waste, so that it can be recycled and reused for other applications.

BEFORE USE

Please read the instruction manual carefully and keep it for future consultation.

- Never immerse the appliance in water.
- Always fully unwind the connection cable.
- Make sure that the flex does not come into contact with the hot parts of the appliance.
- Put the appliance on a level surface.
- Never put the appliance on a hot surface or near a flame.
- Connect the plug of the flex to an earthed wall socket of 10/16 A - 230 volt.
- If an extension cord is needed, use one with earth wire and with a wire cross-section of 1.00 mm^2.
- Take all necessary precautions to prevent the connection cable or extension cord from being tripped over.
- Please avoid all contact with the metallic parts of the appliance during use and wait at least one hour after switching off the appliance before touching those parts (danger of burning!).
- Keep the appliance away from babies and small children!
- Unplug the appliance and wait for it to cool down before moving it.
- Unplug the appliance and wait until it has completely cooled down before cleaning it.
- For safety reasons we recommend not storing the appliance in a place exposed to the weather or to humidity.
- Do not use the appliance in the rain.
- We recommend connecting the appliance to an installation that is equipped with a ground fault circuit interrupter with a rated fault current of maximally 30 mA.
- Do not use the appliance as a heating device.
- Do not leave the appliance plugged in or switched on when it is not in use.
- People (including children) who are not able to use the appliance in a safe way, due to their physical, sensorial or mental capacity or their lack of experience or knowledge, must never use the appliance without supervision or instructions of a responsible person.
- Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.
- Close supervision is necessary if children are near the appliance in order to avoid that they use it as a toy.

START-UP AND USE

Initial operation

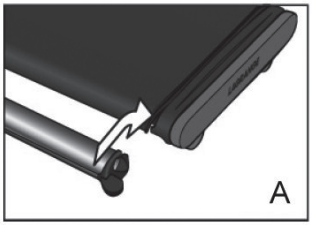
- After unpacking the appliance,

please take care that all packing and protective materials have been removed from the appliance.
- Before the first use, the cooking surface and the grease pan should be cleaned (see chapter "Care").

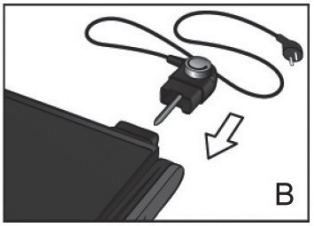
The new appliance may emanate some smoke during the first use.

Start-up

- Put the appliance on a level surface.
- Install the grease pan (see picture A) onto the front of the appliance.



- Fully unroll the connection cable.
- Turn the regulator to the minimum position and stick the power adaptor into the rear side of the appliance until it clicks into place (see picture B).



- Then plug in the appliance and turn the regulator to the maximum position.
- Let the grill preheat for 5 to 10 minutes.
- When the preheating stage has ended, turn the thermostat to the desired position and let the foodstuffs cook according to your taste.

- **CAUTION:** do not cut directly on the cooking plate as this will damage the non-stick coating.
- If you would like to use cooking liquid during use, take the grease pan carefully by the small grips on both ends and let the liquid run out of the spout into a receptacle.

CARE

Always unplug the appliance and let it cool down completely before cleaning it.

Cooking surface: clean the cooking surface with paper towel and then with a humid sponge and some washing-up liquid, wipe with the humid sponge and dry.

Grease pan: clean the grease pan with a sponge and some washing-up liquid, rinse under running water and dry.

Wooden handles: wipe the wooden handles with a damp cloth and dry immediately.

CAUTION:
Never immerse the base of the appliance and the power adaptor in water. Do not use any metallic sponge or any scouring or corrosive agent (type oven cleaner) on the cooking plate, as this may damage the appliance permanently.

Do not clean the cooking plate and grease pan in a dishwasher!

RECIPES

FISH AND CRUSTACEANS

Prawns on a skewer
(for 2 people)

- 175g shelled raw prawns
- 2 tablespoons of lemon juice
- 1 tablespoon of fresh chopped parsley
- 1 tablespoon of olive oil
- 35g butter
- 1 chopped clove of garlic
- Salt and pepper

Mix the prawns, parsley, lemon juice, salt and pepper in a bowl and let steep for 30 minutes. Melt the butter in a pan and mix with the oil and garlic. Add the prawns. Stir and turn the prawns around in the butter before you skewer them. Spread the skewers on the preheated grill plate and let cook for 5 minutes.

King prawns

- 12 fresh, unshelled king prawns
- Oil
- 1 lemon

Use a paintbrush to cover the king prawns lightly with oil. Preheat the grill plate and spread the king prawns on the plate. When their shell starts to grill, turn over the king prawns and let them grill anew. Garnish with lemon quarters.

Grill mussels
(for 4 people)

- 2kg mussels
- Parsley

Brush and wash the mussels to remove impurities. Spread them on the oiled, well preheated grill plate. As soon as they open up, the mussels are done and should be taken from the grill plate. Season with the fresh parsley or with parsley butter.

Salmon with dill
(6 people)

- 6 slices of salmon
- 3 coffee spoons of chopped dill
- Salt and pepper

Butter sauce:
- 100g melted butter
- 3 lemons
- 4 stalks of chives
- Salt

Cook the slices of salmon on the grill plate (5 minutes on each side). Besprinkle with chopped dill. Salt and pepper. Serve with the lemon butter sauce.

Grill trout with mustard cream
(4 people)

- 4 slices of trout of 150g
- 5 courgettes
- 4 tablespoons of mustard
- 4 tablespoons of crème fraîche
- Olive oil
- Salt, pepper

Brush the mustard on the slices of trout, and chill. Cut the courgettes (lengthwise) into slices. Brush oil on one side and spread the slices of courgette on the lightly oiled

grill surface, let them cook for 10 minutes and then put them aside. Then cook the slices of trout on the grill plate (5 minutes on each side).

Mustard sauce: mix the crème fraîche with some mustard, then salt and pepper. Serve the slices of trout together with the courgettes and the mustard cream.

MEAT DISHES

Chicken fillets in a coat of parsley
(for 8 people)

- 8 chicken fillets
- 3 cloves of garlic
- 1 bunch of parsley
- Olive oil
- Salt, pepper

Cut the chicken fillets into strips and let the olive oil drip on them. Chop the garlic and parsley. Brush the spicy mixture on the strips of meat and let the strips cook on the grill surface for 6 minutes, and turn them over frequently. Salt and pepper before serving them.

Chicken breasts with tomatoes and bell pepper
(for 4 people)

- 2 chicken breasts
- 2 tomatoes
- 1 red bell pepper
- 1 green onion
- 2 tablespoons of grated Parmesan
- Salt
- freshly ground pepper
- Dried oregano

Cut the tomatoes into slices and the bell pepper into strips. Put the slices of tomato and strips of bell pepper alternately in circular layers in a receptacle. Spread the finely chopped onion over them and put the chicken breasts cut into halves on top. Season. Lightly oil the grill surface and cook the preparation for 15 minutes on the grill plate.

Grilled lemon chicken
(for 4 people)

- 4 chicken fillets of 150 g
- 3 tablespoons of oil
- 3 lemons
- Salt
- Pepper

Mix the lemon juice and the oil. Let the chicken fillets steep in the mixture for 30 minutes. Then cook them on the well preheated grill surface (5 minutes on each side).

Grilled sesame chicken
(for 6 people)

- 8 chicken fillets
- 150g sesame seed
- Salt and pepper

Marinade:
- 50g butter
- 3 tablespoons of soy sauce
- 3 tablespoons of dry white wine
- 1 tablespoon of tarragon
- 1 tablespoon of mustard

Mix the butter, mustard, white wine, soy sauce and tarragon. Put the chicken fillets in the marinade, mix and let steep for 2 hours. Then cook the chicken fillets for 4 minutes on each side on the grill plate. Let some marinade trickle on

the preparation during cooking. Take the chicken fillets from the plate and roll them in the sesame seed. Then grill for 1 more minute on the grill plate.

Pork fillet à l'espagnole
(for 4 people)

- 800 g of diced pork fillet

Marinade :
- Juice of 2 lemons
- 4 cloves of garlic
- 3 tablespoons of olive oil
- 1 teaspoon of thyme
- 1 teaspoon of allspice -
- 1 teaspoon of cinnamon
- 1 tablespoon of balsamic vinegar
- 1 dose of saffron
- Salt

Let the diced pork fillet steep for 1 hour in the created mixture and then grill for 10 minutes on the grill plate.

VEGETABLES

Grilled ginger-honey tomatoes
(for 4 people)

- 5cm of fresh ginger
- 6 tablespoons of honey
- 4 green lemons - 4 tomatoes
- 1 piece of candied ginger

Peel and shred the fresh ginger. Mix the honey, lemon juice and two tablespoons of shredded fresh ginger in a bowl. Cut the washed tomatoes into thick slices and let them marinade for 15 minutes in the mixture. Roast the slices of tomato gently on one side on the grill plate for 1 minute. Put them together with the cooking liquid on a dessert plate and besprinkle with the candied ginger cut into small rods.

Grilled aubergines
(for 6 people)

- 6 aubergines
- 3 shallots
- 3 cloves of garlic
- 4 tablespoons
- Olive oil
- 2 tablespoons of drawn off leaflets of thyme
- 1 teaspoon of allspice
- Salt

Chop the shallots and cloves of garlic and put them together with the allspice, salt, the drawn off leaflets of thyme and the oil in a bowl and mix. Wash the aubergines, remove the stem and cut the vegetables lengthwise into thin slices. Add the slices in the receptacle with the prepared mixture and let marinade for 30 minutes. Lightly oil and preheat the grill surface. Then cook the slices of aubergine for 5 minutes on each side.

Small skewers with goat cheese
(for 6 people)

- 6 small goat cheeses
- 3 small yellow bell peppers
- 6 cherry tomatoes
- 3 white onions
- Salt - Pepper
- 12 slices of smoked breakfast bacon

Cut the bell peppers and onions into cubes and blanch for 5 minutes in boiling water. Cut the slices of

bacon into halves and quarter the small goat cheeses. Wrap the slices of bacon around the cheese quarters and garnish skewers with the pieces of cheese and different kinds of vegetables. Pepper and finish the skewers with a cherry tomato.
Grill the skewers for 5 minutes on the oiled grill surface.

Paprika mix

- 2 yellow and 2 orange bell peppers
- Salt blossom
- Balsamic vinegar
- Olive oil

Cut the bell peppers lengthwise and remove their core. Then cut into thin sections. Let the olive oil drip on them and besprinkle with the salt blossom. Sear for a few minutes on the grill surface, and you can let some hot water drip on them.
Put the sections on a plate when they are golden brown and season with the salt blossom and balsamic vinegar.

MODE D'EMPLOI

CARACTERISTIQUES

- Plaque chauffante en fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif
- Résistance surmoulée dans l'aluminium
- Poignées en bois verni
- Bac récupérateur de jus amovible en inox avec bec verseur
- Bloc de connexion amovible avec bouton de régulation
- 230V 50Hz 2000W

CORDON

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil. Le cordon ne doit être remplacé que par LAGRANGE, son service après vente ou une personne agréée ou qualifiée par LAGRANGE et ce afin d'éviter un danger pour l'usager.
Cet appareil est conforme aux Directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

Environnement
Protection de l'environnement - DIRECTIVE 2002/96/CE
Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit

fournisseur ou utilisateur.
C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères.
Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
•Toujours dérouler complètement le cordon.
•Veiller à ce que le cordon n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
•Placer votre appareil sur une surface plane
•Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
•Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A équipée d'un contact de terre.
•En cas d'utilisation d'une rallonge, utiliser impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 1mm².
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

Première utilisation

capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou les instructions d'une personne responsable.
- Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30mA.
- Ne jamais plonger la base chauffante ni le bloc de connexion dans l'eau.
- Avant toute opération de nettoyage, débrancher et laisser refroidir l'appareil complètement.
- Pour votre sécurité, il est recommandé de ne jamais utiliser ou laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne pas laisser votre appareil branché sans l'utiliser.

- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne pas déplacer l'appareil l orsqu'il fonctionne.
- Ne jamais utiliser d'autre boîtier de connexion que celui livré avec l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que lorsque le boitier de connexion est correctement inséré dans son accroche.
- Ne jamais recouvrir la surface de cuisson ou le plan de travail de papier aluminium.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Ne pas poser de plats, assiettes ou autre récipient sur la surface de cuisson.
- Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

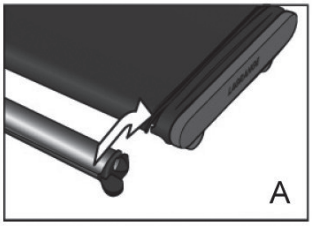
MISE EN SERVICE ET UTILISATION

Première utilisation

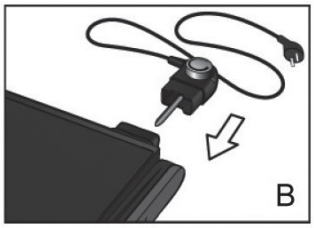
Avant toute utilisation, nettoyez la surface de cuisson et le bac récupérateur de jus (voir paragraphe entretien).
Un léger dégagement de fumée peut se produire lors de la première utilisation.
Pendant le temps de chauffe, il est possible qu'une large marque blanche apparaisse sur le centre de votre plaque de cuisson. Cela est normal et n'altérera pas le résultat de vos préparations.

Mise en route et utilisation

- Posez l'appareil sur une surface plane.
- Placez le bac récupérateur de jus (voir image 1) sur l'avantn de l'appareil



- Déroulez complètement le cordon
- Positionnez le bouton de régulati on sur le minimum puis connectez le boîtier de connexion a l'arrière du produit en l'enfichant bien a fond (voir image 2).



- Branchez ensuite le cordon au secteur et tournez le bouton de régulation sur la position maximum
- Laissez préchauffer votre plancha 5 à 10 minutes
- Une fois votre appareil préchauffé, réglez le thermostat à la position de votre choix et laissez cuire jusqu'à ce que les aliments aient atteint le degré de cuisson souhaité.

- **ATTENTION:** ne pas couper di rectement sur la plaque et ne pas utiliser d'ustensiles métalli

ques au risque d'abîmer irrémédiablement le revêtement antiadhésif.
- En cours d'utilisation, si vous souhaitez utiliser le jus de cuisson, il vous suffit de prendre avec précaution le bac récupérateur de jus par les deux zones de préhension situées aux extrémités du bac récupérateur de jus puis de faire couler le jus dans un bol grâce au bec verseur.

ENTRETIEN

ATTENTION: Assurez-vous que l'appareil soit toujours débranché avant toute opération de nettoyage

- Débranchez le cordon du secteur puis retirez le bloc de connexion de l'appareil.
- Attendez que l'appareil soit complètement refroidi avant de le nettoyer.

Surface de cuisson: Nettoyez la surface de cuisson avec du papier absorbant puis avec une éponge humide et un peu de liquide vaisselle, rincez avec une éponge humide et séchez.

Bac récupérateur de jus: Nettoyez le bac récupérateur de jus avec une éponge et un peu de liquide vaisselle, rincez a l'eau courante et séchez.

Poignées en bois: Nettoyez les poignées en bois à l'aide d'un chiffon humide puis séchez-les immédiatement.

ATTENTION: Ne jamais plonger la base de l'appareil ni le bloc de connexion dans l'eau. Ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer ni de produit décapant (type décapant à four) sur la plaque chauffante de l'appareil car cela pourrait endommager définitivement votre appareil. Ne pas mettre la plaque ni le bac récupérateur de jus au lave-vaisselle.

RECETTES

LES POISSONS ET CRUSTACEES

Brochettes de crevettes
(pour 2 personnes)

- 175g de crevettes crues décortiquées
- 2 cuillérées à soupe de jus de citron
- 1 cuillérée à soupe de persil frais haché
- 1 cuillérée à soupe d'huile d'olive
- 35g de beurre
- 1 gousse d'ail hachée
- sel et poivre.

Mettez les crevettes, le persil, le jus de citron, le sel et le poivre dans un plat et laissez mariner 30mn.
Faites fondre le beurre dans une casserole avec l'huile d'olive et l'ail. Ajoutez les crevettes à la préparation. Remuez et piquez les crevettes beurrées sur des brochettes.
Posez les brochettes sur la plancha préchauffée et laissez cuire 5 mn.

Gambas
- 12 gambas fraîches non décortiquées
- huile
- 1 citron.

Huilez légèrement les gambas avec un pinceau. Préchauffez la plancha puis posez les gambas sur la plaque. Attendez que la carapace commence à griller puis retournez. Refaites cette opération pour le 2ème côté.
Servez avec des quartiers de citron.

Moules à la plancha
(pour 4 personnes)

- 2 Kg de moules
- persil.

Grattez et lavez les moules pour enlever les impuretés. Posezles sur la plancha huilée et bien chaude. Enlevez-les dès qu'elles s'ouvrent. Assaisonnez avec du persil nature ou de la persillade.

Saumon à l'aneth
(6 personnes)

- 6 pavés de saumon
- 3 cuillérées à café d'aneth haché
- sel et poivre
- Sauce au beurre: 100g de beurre fondu
- 3 citrons
- 4 brins de ciboulette
- sel.

Faites cuire les pavés de saumon à la plancha 5mn de chaque côté. Saupoudrez d'aneth haché. Salez, poivrez.
Servez avec la sauce au beurre citron.

Truite grillée à la crème de moutarde
(4 personnes)

- 4 pavés de truites de 150g
- 5 courgettes
- 4 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- Huile d'olive
- Sel, poivre.

Badigeonnez les pavés de truites avec la moutarde, réservez au frais. Coupez les courgettes en lamelles (dans la longueur).
Badigeonnez d'huile sur une face puis placez les lamelles sur la plancha légèrement huilée - Laissez cuire pendant 10 minutes. Réservez. Placez ensuite sur votre plancha les pavés de truites et laissez cuire 5 minutes de chaque côté.

Sauce à la moutarde: mélangez la crème avec un peu de moutarde, salez, poivrez.
Servez les pavés de truites accompagnées des courgettes et de la crème à la moutarde.

LES VIANDES

Blancs de poulet à la persillade
(pour 8)
- 8 blancs de poulet
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- huile d'olive
- sel, poivre.

Coupez les blancs de poulet en lanières et arrosez-les d'huile d'olive. Hachez l'ail et le persil. Imprégnez les lanières de poulet

de ce hachis, puis faites cuire à la plancha en les retournant fréquemment pendant 6 mn. Salez et poivrez avant de servir.

Suprêmes de poulet à la tomate et aux poivrons
(pour 4)

- 2 suprêmes de poulet
- 2 tomates
- 1 oignon vert
- 2 cuillères à soupe de parmesan râpé
- sel
- poivre du Moulin Origan séché.

Découpez les tomates en tranches et le poivron en lanières.
Dans un plat, alternez les tomates et les lanières de poivrons en couches circulaires. Disposez l'oignon vert émincé sur ce lit, puis les suprêmes de poulet coupés en deux.
Assaisonnez. Huilez légèrement la plancha Faites cuire
15 minutes sur la plancha.

Poulet grillé au citron
(pour 4)

- 4 blancs de poulet de 150 g
- 3 cuillérées à soupe d'huile
- 3 citron
- sel
- poivre.

Mélangez le jus de citrons et l'huile. Laissez mariner les blancs de poulet dans le mélange pendant 30mn. Faites-les cuire sur la plancha bien chaude 5mn de chaque côté.

Poulet grillé au sésame
(pour 6)

- 6 blancs de poulet
- 150g de graines de sésame
- sel et poivre

Marinade: 50g de beurre
- 3 cuillérées à soupe de sauce soja
- 3 cuillérées à soupe de vin blanc sec
- 1 cuillérée à soupe d'estragon
- 1 cuillérée à soupe de moutarde

Mélangez le beurre, la moutarde, le vin blanc, la sauce soja et l'estragon. Mettez les blancs de poulet dans cette marinade remuez puis laissez macérer 2 heures. Faites ensuite griller les blancs de poulet sur votre plancha 4mn de chaque côté.
Arrosez d'un peu de marinade en cour de cuisson.
Sortez les blancs de poulet et mettez-les dans les graines de sésame. Faites-les griller 1 minute sur votre plancha.

Filet de porc à l'espagnole
(pour 4)

- 800 g de filets de porc émincé.

Marinade: 2 jus de citron
- 4 gousses d'ail hachées
- 3 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillérée à café de thym
- 1 cuillérée à café de piment
- 1 cuillérée à café de cannelle
- 1 cuillérée à soupe de vinaigre balsamique
- 1 dose de safran
- sel.

Faites mariner les filets de porc émincés pendant 1 heure

dans la préparation puis faites-les griller 10 minutes sur votre plancha.

LES LEGUMES

Tomates grillées au gingembre et au miel
(pour 4)

- 5cm de gingembre frais
- 6 cuillères à soupe de miel
- 4 citrons verts
- 4 tomates
-1 morceau de gingembre confit.

Pelez le gingembre frais et râpez-le finement. Dans un récipient creux, mélangez le miel, le jus des citrons et deux cuillères à soupe de gingembre frais râpé.
Une fois lavées, coupez les tomates en grosses tranches et mettez-les dans la marinade pendant 15 minutes. Sur votre plancha, saisissez les tranches de tomates 1 minute sur un seul côté.
Posez-les sur une assiette à dessert avec le jus de cuisson, parsemez les tomates de gingembre confit découpé en bâtonnets.

Aubergines grillées
(pour 6)
- 6 aubergines
- 3 échalotes
- 3 gousses d'ail
- 4 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillérées à soupe de thym effeuillé
- 1 cuillérée à café de piment d'Espelette
- sel.

Epluchez et hachez les échalotes et les gousses d'ail. Mettezles dans un récipient avec la cuillérée à café de piment d'Espelette, le sel, le thym effeuillé et l'huile. Mélangez le tout.
Lavez les aubergines, enlevez le pédoncule et coupez en tranches fines dans le sens de la longueur. Mettez les tranches dans le récipient. Laissez mariner 30mn.
Préchauffez et huilez légèrement votre plancha. Faites ensuite cuire les tranches d'aubergines 5mn de chaque coté.

Brochettes de petits chèvres
(pour 6)

6 petits chèvres
- 3 petits poivrons jaunes
- 12 tranches de poitrine fumée
- 6 tomates cerises
- 3 oignons blancs
- sel
- poivre

Coupez les poivrons et les oignons en morceaux, blanchissez-les à l'eau bouillante 5mn. Coupez les tranches de poitrine en deux et les petits chèvres en quatre.
Enveloppez les morceaux de fromage de la poitrine, garnissez-les brochettes en piquant un morceau de fromage et un de chaque légume, et ainsi de suite. Poivrez, terminez avec une tomate cerise au bout de la brochette.
Passez les brochettes 5mn sur votre plancha huilée.

Mélange de poivrons
2 poivrons jaunes et 2 poivrons orange
- fleur de sel
-vinaigre balsamique

- huile d'olive.
Coupez les poivrons dans la longueur et enlevez les pépins. Coupez-les en fines lamelles. Arrosez d'huile d'olive et saupoudrez de fleur de sel.
Faites cuire à feu vif quelques minutes sur la plancha, en arrosant éventuellement d'un peu d'eau chaude.
Lorsque les lamelles sont dorées, mettez-les dans un plat et assaisonnez avec la fleur de sel et le vinaigre balsamique.

GEBRUIKSAANWIJZING

TECHNISCHE GEGEVENS

- Lavasteen 37cm x 23cm
- Verwarmingsplaat in gegoten aluminium met antiaanbaklaag
- In aluminium gegoten verwarmingsweerstand
- Groot kookoppervlak: 43 x 28 cm
- Voeten in bakeliet
- Handvaten in gevernist hout
- Afneembare vetpan in roestvrij staal met uitgietbek
- Afneembare stroomadapter met instelknop
- 230V 50Hz 2000W

SNOER

Het snoer moet voor elk gebruik zorgvuldig onderzocht worden. Bij beschadiging van het snoer mag het toestel niet gebruikt worden. Om ieder gevaar te vermijden mag het snoer enkel door de producent, de klantendienst of door geschoolde vaklui vervangen worden. Het gebruikte snoer is van het type H05RN-F 3x1.00 mm^2.

Het toestel voldoet aan de richtlijnen 2006/95/EG, 2004/108/EG, DEEE 2002/96/EG, RoHS 2002/95/EG, EG 1935/2004.

MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2002/96/EG

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming

met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Om deze reden mag uw apparaat, zoals op het typeplaatje aangegeven door een symbool, niet met het gewone huisvuil weggegooid worden in een openbare of private vuilnisbak. Het toestel moet ofwel worden teruggebracht naar de winkel waar u het heeft gekocht ofwel worden afgegeven bij een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling waar het gerecycleerd en voor andere doeleinden hergebruikt zal worden.

VOOR HET GEBRUIK

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig en houd ze bij voor later gebruik.

- Dompel het toestel nooit onder in water.
- Wikkel het snoer steeds volledig af.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel.
- Zet het toestel op een stabiel oppervlak.
- Plaats het toestel nooit op een warm oppervlak of in de nabijheid van een vlam.
- Steek de stekker van het snoer in een geaard stopcontact van 10/16 A - 230 Volt.
- Als een verlengsnoer nodig is, gebruik er dan zeker een met aardleiding en met een doorsnede van de leiding van 1.00 mm^2.
- Tref alle noodzakelijke maatregelen om te vermijden dat iemand over het (verleng)snoer zou kunnen struikelen.
- Vermijd tijdens het gebruik alstublieft elk contact met de metalen onderdelen van het toestel en wacht na het uitschakelen van het toestel minstens een uur alvorens deze delen aan te raken (risico op brandwonden!).
- Buiten het bereik van kleine kinderen houden!
- Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het toestel is afge koeld alvorens het te verplaatsen.
- Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het toestel volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen.
- Om veiligheidsredenen raden wij aan het toestel niet op te bergen op een plaats die is blootgesteld aan de weersomstandigheden of aan vochtigheid.
- Gebruik het toestel niet in de regen.
- Wij raden aan om het toestel altijd op een circuit aan te sluiten dat beschikt over een aardlekschakelaar van maximaal 30 mA.
- Het toestel mag niet als verwarmingstoestel gebruikt worden.
- Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact als het toestel niet in werking is.
- Personen (kinderen inbegrepen) die wegens hun fysieke, sensoriële of mentale capaciteiten, of wegens hun gebrek aan ervaring of kennis, het toestel niet veilig kunnen gebruiken, mogen dit toestel niet zonder toezicht of instructies van een verantwoordelijke persoon gebruiken.
- Uw toestel mag nooit worden aangezet door middel van een exter ne timer of een separaat systeem met afstandsbediening.

- Houd kinderen goed in het oog om te vermijden dat ze met het toestel spelen.

INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

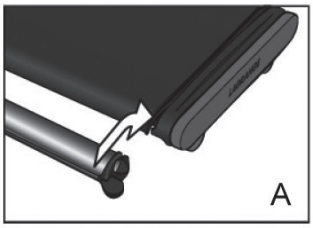
Eerste ingebruikname

- Controleer als u het toestel hebt uitgepakt of alle verpakkings- en steunmateriaal van het apparaat verwijderd is.
- Maak voor het eerste gebruik het kookoppervlak en de vetpan schoon (zie hoofdstuk "Onderhoud").

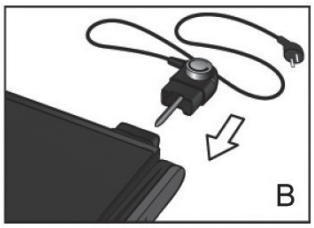
Bij het eerste gebruik kan een lichte rookontwikkeling ontstaan.

Ingebruikname

- Zet het toestel op een stabiel oppervlak.
- Monteer de vetpan (zie afbeelding A) vooraan op het toestel.



- Rol het snoer volledig af.
- Draai de regelaar naar de minimumstand en steek de strooma dapter in de achterzijde van het toestel tot hij vastklikt (zie afbe elding B).



- Steek daarna de stekker in het stopcontact en draai de regelaar naar de maximumstand.
- Laat de grill 5 tot 10 minuten voorverwarmen.
- Wanneer het toestel voorverwarmd is, draai de thermostaat dan naar de gewenste stand en laat de levensmiddelen naar wens koken.

- **OPGELET:** snijd niet rechtstreeks op de kookplaat want dit zou de antiaanbaklaag beschadigen.
- Als u tijdens het gebruik kookvloeistof zou willen gebruiken, neem dan de vetpan voorzichtig vast op de voorziene plaatsen aan bei de kanten en laat de vloeistof uit de gietbek in een recipiënt lopen.

ONDERHOUD

Trek altijd de stekker uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen alvorens het te reinigen.

Kookoppervlak: maak het kookoppervlak schoon met keukenpapier en aansluitend met een natte spons en wat afwasmiddel, veeg na met de natte spons en droog af.

Vetpan: maak de vetpan schoon met een spons en wat afwasmiddel, spoel ze af onder lopend water en droog ze af.

Houten handvaten: veeg de houten handvaten af met een natte doek en droog ze onmiddellijk af.

OPGELET:
Dompel de basis van het toestel en de stroomadapter nooit onder in water. Gebruik geen metalen spons en geen schuurmiddel of bijtend middel (type ovenreiniger) op de kookplaat, want dit kan uw toestel permanent beschadigen.
Reinig de kookplaat en de vetpan niet in een afwasmachine!

RECEPTEN

VIS EN SCHAALDIEREN

Garnalenspiesjes
(voor 2 personen)

- 175g rauwe, gepelde garnalen
- 2 eetlepels citroensap
- 1 eetlepel verse, gehakte peterselie
- 1 eetlepel olijfolie
- 35g boter
- 1 gehakt teentje knoflook
- Zout en peper

Meng de garnalen, de peterselie, het citroensap, zout en peper in een schotel en laat 30 minuten wijken. Smelt de boter in een pan en vermeng met olie en knoflook. Voeg de garnalen toe. Roer ze om en spies de in boter gerolde garnalen.
Verdeel de spiesjes op de voorverwarmde grillplaat en laat ze 5 minuten bakken.

Gamba's

- 12 verse, ongepelde gamba-garnalen
- Olie
- 1 citroen

Strijk de gamba's met een borstel licht met olie in. Verwarm de grillplaat voor en verdeel de gamba's op de plaat. Draai wanneer hun schaal begint te grillen de gamba's op hun andere kant en laat ze opnieuw grillen. Garneer met citroenkwarten.

Grillmosselen
(voor 4 personen)

- 2kg mosselen
- Peterselie

Borstel en was de mosselen om onzuiverheden te verwijderen. Verdeel de mosselen op de geoliede, goed voorverwarmde grillplaat. Zodra de mosselen zich openen, zijn ze gaar en worden ze van de grillplaat genomen. Kruid met de verse peterselie of met peterselieboter.

Zalm met dille
(6 personen)

- 6 schijven zalm
- 3 koffielepels gehakte dille
- Zout en peper

Botersaus:
- 100g gesmolten boter
- 3 citroenen
- 4 steeltjes bieslook
- Zout

Bak de schijven zalm 5 minuten op elke kant op de grillplaat. Bestrooi met gehakte dille. Voeg zout en peper toe. Dien op met de citroenbotersaus.

Grillforel met mosterdsaus
(4 personen)

- 4 schijven forel van 150g
- 5 courgettes
- 4 eetlepels mosterd (à l'ancienne)
- 4 eetlepels crème fraîche
- Olijfolie
- Zout en peper

Smeer de forelschijven in met de mosterd, en zet ze in de koelkast. Snijd de courgettes (in de lengte) in schijven. De courgetteschijven aan de ene kant met olie insmeren en ze op het licht geoliede grilloppervlak verdelen, 10 minuten laten bakken en aansluitend opzij zetten. Dan de forelschijven op elke kant 5 minuten bakken op de grillplaat.

Mosterdsaus: crème fraîche met wat mosterd mengen, zout en peper toevoegen. Dien de schijven forel samen met de courgettes en de mosterdsaus op.

VLEESGERECHTEN

Kippenfilets in jasje van peterselie
(voor 8 personen)

- 8 kippenfilets
- 3 teentjes knoflook
- 1 boeketje peterselie
- Olijfolie
- Zout en peper

Snijd de kippenfilets in repen en laat de olijfolie erop druppelen. Hak de knoflook en peterselie fijn. Strijk de vleesrepen in met het kruidenmengsel en bak ze 6 minuten op het grilloppervlak, en draai ze daarbij regelmatig om. Voeg voor het opdienen zout en peper toe.

Kippenborstjes met tomaten en paprika
(voor 4 personen)

- 2 kippenborstjes
- 2 tomaten
- 1 rode paprika
- 1 groene ui
- 2 eetlepels geraspte parmesaan kaas
- Zout
- vers gemalen peper
- Gedroogde oregano

Snijd de tomaten in schijven en de paprika in repen. Leg de tomatenschijven en paprikarepen afwisselend in cirkelvormige lagen in een recipiënt. De klein gesneden ui daarop verdelen en de gehalveerde kippenborstjes bovenop leggen. Kruiden. Het grilloppervlak licht inoliën en de bereiding 15 minuten op de grillplaat bakken.

Gegrillde citroenkip
(voor 4 personen)

- 4 kippenfilets van 150 g
- 3 eetlepels olie
- 3 citroenen
- Zout
- Peper

Citroensap en olie mengen. Kippenfilets 30 minuten in het mengsel laten wijken. Dan op de goed voorverwarmde grillplaat 5 minuten bakken op elke kant.

Gegrillde sesamkip
(voor 6 personen)

- 8 kippenfilets
- 150g sesamzaad
- Zout en peper

Marinade:
- 50g boter
- 3 eetlepels sojasaus
- 3 eetlepels droge, witte wijn
- 1 eetlepel dragon
- 1 eetlepel mosterd

Boter, mosterd, witte wijn, sojasaus en dragon vermengen. Kippenfilets in de marinade leggen, eronder mengen en 2 uur laten wijken. Aansluitend de kippenfilets op de grillplaat 4 minuten bakken op elke kant. Tijdens het bakken er wat marinade op laten druppelen. Kippenfilets van de plaat nemen en in het sesamzaad rollen. Dan nog 1 minuut op de grillplaat grillen.

Varkensfilet op Spaanse wijze
(voor 4 personen)

- 800 g in blokjes gesneden varkensfilet

Marinade :
- Sap van 2 citroenen
- 4 teentjes knoflook
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 theelepeltje tijm
- 1 theelepeltje piment (van Jamaïca)
- 1 theelepeltje kaneel
- 1 eetlepel balsamico-azijn
- 1 dosis saffraan
- Zout

De in blokjes gesneden varkensfilet 1 uur in het bereide mengsel laten wijken en aansluitend 10 minuten op de grillplaat grillen.

GROENTEN

Gegrillde gember-honing-tomaten
(voor 4 personen)

- 5cm verse gember
- 6 eetlepels honing
- 4 groene citroenen
- 4 tomaten
- 1 stuk gekonfijte gember

Verse gember pellen en fijn raspen. Honing, citroensap en twee eetlepels geraspte, verse gember in een schotel mengen. De gewassen tomaten in dikke schijven snijden en 15 minuten in het mengsel laten marineren. Tomatenschijven lichtjes roosteren op één kant gedurende 1 minuut op de grillplaat. Samen met het opgevangen sap op een dessertbord doen en bestrooien met de in staafjes gesneden gekonfijte gember.

Gegrillde aubergines
(voor 6 personen)

- 6 aubergines
- 3 sjalotten
- 3 teentjes knoflook
- 4 eetlepels
- Olijfolie
- 2 eetlepels afgetrokken tijmblaadjes
- 1 theelepeltje piment (van Jamaïca)
- Zout

Sjalotten en teentjes knoflook fijnhakken en met het piment, het zout, de afgetrokken tijmblaadjes en de olie in een schaal doen en vermengen. Aubergines wassen, steel verwijderen en de groenten in de lengte in dunne schijven snijden. Schijven in de recipiënt bij het voorbereide mengsel doen en 30 minuten laten marineren. Het grilloppervlak licht inoliën en voorverwarmen. Daarna de aubergi-

neschijven op elke kant 5 minuten bakken.

Kleine geitenkaasspiesjes
(voor 6 personen)

- 6 kleine geitenkaasjes
- 3 kleine, gele paprika's
- 6 kerstomaten
- 3 witte uien
- Zout
- Peper
- 12 schijven gerookt ontbijtspek

Paprika's en uien in blokjes snijden en 5 minuten in kokend water blancheren. Spekschijven halveren en de kleine geitenkaasjes in vier stukken snijden. Kaaskwarten in de spekschijven wikkelen en spiesjes garneren met de stukken kaas en verscheidene groentensoorten. Peper toevoegen en de spiesjes afsluiten met een kerstomaat. Spiesjes 5 minuten op de geoliede grillplaat grillen.

Paprikamix

- 2 gele en 2 oranje paprika's
- Zoutbloesem
- Balsamico-azijn
- Olijfolie

Paprika's in de lengte doorsnijden en de kernen verwijderen. Daarna in dunne schijven snijden. Er olijfolie op laten druppelen en met de zoutbloesem bestrooien. Enkele minuten stevig braden op de grillplaat, en daarbij eventueel wat heet water erop laten druppelen. De schijven op een bord leggen wanneer ze goudbruin gekleurd zijn en kruiden met de zoutbloesem en de balsamico-azijn.

heeft gekocht ofwel worden afgegeven bij een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling waar het gerecycleerd en voor andere doeleinden hergebruikt zal worden.

maybaum
by LAGRANGE